

BOURGOGNE

N°92 6 €

AUJOURD'HUI

LES GRANDS ROUGES
HAUSSENT LE TONCLOS-DE-VOUGEOT
VOSNE-ROMANÉE
NUITS-SAINT-GEORGES

LES MEILLEURS 2007

Ludivine, Bertrand
et François Ambroise.

Valeur sûre

MAISON AMBROISE

En arrivant par surprise au domaine, vous pourriez bien découvrir Martine la maman, voire Bertrand le papa, en train de donner le biberon au petit dernier de Ludivine, la fille aînée. Chez les Ambroise, on a trouvé son équilibre dans le travail en famille : François, 25 ans, est chef d'exploitation depuis 2009, Ludivine se charge de la partie commerciale et les parents sont encore très loin de la retraite. Les années 2007 et 2008 auront marqué un tournant dans la vie familiale. Un problème de santé amène Bertrand à prendre conscience de la difficulté à tout assumer et de la nécessité de se recentrer sur le domaine. Dans la foulée, les enfants arrivent à plein-temps et en 2009, la décision est prise d'engager la conversion officielle du domaine en viticulture biologique. Quant aux vins rouges, ils évoluent peu à peu vers moins d'extraction et davantage de chair, de fraîcheur et de finesse.

8, rue de l'Église - 21700 Premeaux-Prissey

Clos-de-vougeot - 16

Joli nez de fruits noirs bien mûrs, dans un style assez riche. En bouche, le vin est structuré, droit, long et complexe. À garder quelques années avant dégustation.

Vougeot premier cru rouge les Cras - 15

Robe d'un rouge profond et brillant. Arômes fruités flatteurs, frais. Le vin est suave, ample, charnu, tendre et élégant. Déjà délicieux à déguster.



MAISON AMBROISE Les Vaucrains 2007 ★★

1er cru 600

Les Vaucrains, au cœur des 1^{ers} crus, engendrent l'archétype du nuits à tendance tannique, car le sol est un peu plus chargé en sable, argile et gros cailloux que celui des Saint-Georges voisins. Bertrand et François Ambroise, le père et le fils, aimant par ailleurs les vins « costauds », le résultat est, sans surprise, plutôt du côté de l'extraction que de la souplesse. Le nez est donc intense, sur les fruits noirs, avec des nuances boisées, et la bouche concentrée : des tanins solides et une belle matière. C'est une bouteille qui pourra rester cinq ans en cave.

● Maison Ambroise, 8, rue de l'Église,
21700 Premeaux-Prissey.